



Daging kerang beku-Bagian 1: Spesifikasi



Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi	2
4 Syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan makanan	2
5 Penanganan dan pengolahan.....	2
6 Teknik sanitasi dan higiene	2
7 Syarat mutu dan keamanan pangan.....	2
8 Pengambilan contoh	3
9 Cara uji	3
10 Syarat pengemasan.....	4
11 Syarat penandaan	4
Lampiran A (normatif) Lembar penilaian sensori daging kerang beku	5
Bibliografi	7
Tabel 1- Persyaratan mutu dan keamanan pangan	2
Tabel A.1 - Lembar penilaian sensori daging kerang beku	5

Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas daging kerang beku yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini merupakan revisi SNI 01-3460-1994 dan disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan. Standar ini dirumuskan melalui rapat teknis dan disepakati dalam rapat konsensus pada tanggal 16 Agustus 2006 di Bogor serta dihadiri oleh anggota panitia teknis, wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Undang-Undang No. 7 tahun 1996 tentang Pangan.
2. Undang-Undang No. 31 tahun 2004 tentang Perikanan.
3. Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
4. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 01/MEN/2002 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
5. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
6. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 21/MEN/2004 tentang Sistem Pengawasan dan Pengendalian Mutu Hasil Perikanan untuk Pasar Uni Eropa.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 16 Juli 2007 sampai dengan 16 Oktober 2007 dan pemungutan suara pada tanggal 21 Oktober 2008 sampai dengan 21 Januari 2009 dengan hasil akhir RASNI.

Daging kerang beku–Bagian 1: Spesifikasi

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan spesifikasi yang mencakupi teknik sanitasi dan higiene, syarat mutu dan keamanan pangan komoditas daging kerang beku.

Standar ini berlaku untuk daging kerang beku dan tidak berlaku untuk produk yang mengalami pengolahan lebih lanjut.

2 Acuan normatif

Acuan ini merupakan dokumen yang digunakan dari standar ini. Untuk acuan bertanggal, edisi yang berlaku sesuai yang tertulis. Sedangkan untuk acuan tidak bertanggal berlaku edisi yang terakhir (termasuk amandemen).

SNI 2326, *Metode pengambilan contoh pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.1-2006, *Cara uji mikrobiologi - Bagian 1: Penentuan Coliform dan Escherichia coli pada produk perikanan*

SNI 01-2332.2-2006, *Cara uji mikrobiologi - Bagian 2: Penentuan Salmonella pada produk perikanan*

SNI 01-2332.3-2006, *Cara uji mikrobiologi - Bagian 3: Penentuan angka lempeng total (ALT) pada produk perikanan*

SNI 01-2332.5-2006, *Cara uji mikrobiologi - Bagian 5: Penentuan Vibrio parahaemolyticus pada produk perikanan*

SNI 2338, *Cara uji mikrobiologi - Penentuan Staphylococcal aureus pada produk perikanan*.

SNI 2346, *Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori pada produk perikanan*.

SNI 01-2354.5-2006, *Cara uji kimia - Bagian 5: Penentuan kadar logam berat kadmium (Cd) pada produk perikanan*

SNI 01-2354.6-2006, *Cara uji kimia - Bagian 6: Penentuan kadar logam berat merkuri (Hg) pada produk perikanan*

SNI 01-2354.7-2006, *Cara uji kimia - Bagian 7: Penentuan kadar logam berat timbal (Pb) pada produk perikanan*

SNI 01-2372.1-2006, *Cara uji fisika-Bagian 1: Penentuan suhu pusat pada produk perikanan*.

SNI 01-2372.7-2006, *Cara uji fisika - Bagian 7: Pengujian filth pada produk perikanan*.

SNI 3460.2:2009, *Daging kerang beku – Bagian 2: Persyaratan bahan baku*.

SNI 3460.3:2009, *Daging kerang beku – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan*.

AOAC 2000 dan *Paralytic Shellfish Poisoning (PSP) extraction and analysis procedure, Canadian Food Inspection*.

Manual of Harmful Marine Micro Algae, Intergovernmental Oceanographic Commission/IOC, UNESCO, 1995.

Manual of Harmful Marine Micro Algae, Intergovernmental Oceanographic Commission/IOC, UNESCO, 1995.

3 Istilah dan definisi

3.1

daging kerang beku

produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku kerang segar yang mengalami perlakuan sebagai berikut: penerimaan, pencucian I, perebusan, pelepasan cangkang kerang, perapihan, pencucian II, sortasi, penyusunan, pembekuan, penggelasan, pengepakan dan pelabelan

4 Syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan makanan

4.1 Bahan baku daging kerang beku sesuai syarat kesegaran, kebersihan dan kesehatan sesuai SNI 3460.2:2009.

4.2 Bahan penolong dan bahan tambahan makanan yang digunakan tidak merusak, mengubah komposisi dan sifat khas daging kerang beku sesuai dengan ketentuan berlaku.

5 Penanganan dan pengolahan

Penanganan dan pengolahan daging kerang beku sesuai SNI 3460.3:2009.

6 Teknik sanitasi dan higiene

Daging kerang beku ditangani, disimpan, didistribusikan dan dipasarkan dengan menggunakan wadah, cara dan alat yang sesuai dengan persyaratan sanitasi dan higiene dalam unit pengolahan hasil perikanan.

7 Syarat mutu dan keamanan pangan

Tabel 1- Persyaratan mutu dan keamanan pangan

Jenis uji	Satuan	Persyaratan
a Sensori	Angka (1-9)	Minimal 7
b Cemarkan mikroba:		
- ALT	Koloni/g	Maksimal $5,0 \times 10^5$
- <i>Escherichia coli</i>	APM/g	Maksimal <3
- <i>Salmonella</i>	per 25 g	Negatif
- <i>Vibrio parahaemolyticus</i> *	per 25 g	Maksimal <3
- <i>Staphylococcus aureus</i> *	koloni/g	Maksimal $1,0 \times 10^3$
c Cemarkan kimia*		
- Kadmium (Cd)	mg/kg	Maksimal 1,0
- Merkuri (Hg)	mg/kg	Maksimal 0,5
- Timbal (Pb)	mg/kg	Maksimal 1,0
d Fisika:		
- Suhu pusat	°C	Maksimal -18
- Filth	potongan	Maksimal 0

Tabel 1 (lanjutan)

Jenis uji	Satuan	Persyaratan
e Hayati - PSP (<i>Paralytic Shellfish Poisoning</i>) - DSP (<i>Diarhetic Shellfish Poisoning</i>) - ASP (<i>Amnesic Shellfish Poisoning</i>)	μg toksin/100 gr mg toksin/100 gr μg asam domoic/kg	Maksimal 80 Negatif Maksimal 20
CATATAN* Bila diperlukan		

8 Pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai SNI 2326.

9 Cara uji

9.1 Sensori

Sensori sesuai SNI 2346. Penilaian sensori sesuai Lampiran A.

9.2 Mikrobiologi

- *Coliform* dan *Escherichia* sesuai SNI 01-2332.1-2006
- *Salmonella* sesuai SNI 01-2332.2-2006.
- ALT sesuai SNI 01-2332.3-2006.
- *Vibrio parahaemolyticus* sesuai SNI 01-2332.5-2006.
- *Staphylococcus aureus* sesuai SNI 2338.

9.3 Kimia

- Kadmium sesuai SNI 01-2332.5-2006.
- Merkuri sesuai SNI 01-2332.6-2006.
- Timbal sesuai SNI 01-2332.7-2006.

9.4 Fisika

- Suhu pusat sesuai SNI 01-2372.1-2006.
- *Filth* sesuai SNI 01-2372.7-2006.

9.5 Hayati

- PSP sesuai AOAC 2000 dan *Paralytic Shellfish Poisoning (PSP) extraction and analysis procedure, Canadian Food Inspection.*
- DSP sesuai *Manual of Harmful Marine Micro Algae, Intergovernmental Oceanographic Commission/IOC, UNESCO, 1995.*
- ASP sesuai *Manual of Harmful Marine Micro Algae, Intergovernmental Oceanographic Commission/IOC, UNESCO, 1995.*

10 Syarat pengemasan

Pengemasan sesuai SNI 3460.3:2009.

11 Syarat penandaan

Setiap kemasan produk daging kerang beku yang akan diperdagangkan diberi tanda dengan benar dan mudah dibaca, menggunakan bahasa yang dipersyaratkan dan sesuai dengan ketentuan label dan iklan pangan. Pelabelan sesuai SNI 3460.3:2009.



Lampiran A
(normatif)
Lembar penilaian sensori daging kerang beku

Tabel A.1 - Lembar penilaian sensori daging kerang beku

Nama panelis : Tanggal:

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
A Dalam keadaan beku						
1 Lapisan es						
• Rata, bening, cukup tebal pada seluruh permukaan dilapisi es.	9					
• Rata, bening, cukup tebal, ada bagian yang terbuka 10%.	8					
• Tidak rata, bagian yang terbuka, sebanyak 20 %-30 %.	7					
• Tidak rata, bagian yang terbuka sebanyak 40 %-50 %.	6					
• Banyak bagian yang terbuka 60 %-70 %.	5					
• Banyak bagian yang terbuka 80 %-90 %.	3					
• Tidak terdapat lapisan es pada permukaan produk.	1					
2 Pengeringan (dehidrasi)						
• Tidak ada pengeringan pada permukaan produk.	9					
• Sedikit mengalami pengeringan pada permukaan produk 10%.	8					
• Pengeringan mulai jelas pada permukaan produk 20 % - 30 %.	7					
• Pengeringan banyak pada permukaan produk 40 % - 50 %.	6					
• Banyak bagian produk yang tampak mengering 60 % - 70 %.	5					
• Banyak bagian produk yang tampak mengering 80 % - 90 %.	3					
• Seluruh bagian produk luar tampak mengering.	1					
3 Perubahan warna (diskolorasi)						
• Belum mengalami perubahan warna pada permukaan produk.	9					
• Sedikit mengalami perubahan warna pada permukaan produk 10 %.	8					
• Agak banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 20%-30%.	7					
• Banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 40 %-50 %.	6					
• Perubahan warna hampir menyeluruh pada permukaan produk 60 %-70 %.	5					

Tabel A.1 (lanjutan)

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
• Perubahan warna hampir menyeluruh pada permukaan produk 80 %-90 %.	3					
• Perubahan warna menyeluruh pada permukaan produk.	1					
B Sesudah dilelehkan (<i>thawing</i>)						
1 Kenampakan						
• Utuh, warna daging spesifik jenis, cerah dan bersih.	9					
• Utuh, warna daging spesifik jenis, agak cerah dan bersih	7					
• Utuh, sedikit cacat, daging berwarna pucat, kusam, sedikit kotor	5					
• Tidak utuh, cacat, daging berwarna keputih-putihan, kusam dan kotor	3					
• Tidak utuh, daging berwarna keputih-putihan, kusam dan sangat kotor	1					
2 Bau						
• Bau sangat segar	9					
• Bau segar	7					
• Sedikit bau busuk dan mulai timbul bau amoniak	5					
• Bau busuk disertai dengan sedikit bau H ₂ S	3					
• Bau busuk nyata sekali	1					
3 Rasa						
• Manis dan segar	9					
• Agak manis	7					
• Agak hambar	5					
• Hambar dan sedikit pahit	3					
• Pahit dan sepet	1					
4 Daging/tekstur						
• Elastis, kompak dan Padat	9					
• Elastis, kompak dan kurang padat	7					
• Elastis dan agak hancur	5					
• Lunak dan sedikit hancur	3					
• Hancur (membubur)	1					

Bibliografi

Direktorat Jenderal Perikanan, Tahun 1997. *Petunjuk Teknik Sanitasi dan Higiene dalam Unit Pengolahan Hasil Perikanan*.

Peraturan Pemerintah RI No.82 tahun 2001, *Pengelolaan Kualitas Air dan Pengendalian Pencemaran Air*.





BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id